

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1130p	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 03/11/2021

Dragées chocolat MOYEN EXTRA

DESCRIPTION
Intérieurs chocolat forme amande dragéifiés au sucre Fabriqué en France (Montauban)

COMPOSITION						
<p>Dénomination légale : Dragée chocolat</p> <p>Ingrédients : sucre, chocolat à 50 % de cacao (45 %) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme), épaississant : gomme arabique, amidon de riz, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorants.</p> <p>Couleurs proposées et colorants (par ordre pondéral décroissant) :</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>Bleu ciel</td> <td>Extrait de spiruline</td> </tr> <tr> <td>Rose agate</td> <td>concentré (patate douce et carotte)</td> </tr> <tr> <td>Blanc</td> <td>/</td> </tr> </table> <p>Allergènes (selon la directive 2007/68 CE)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soja ○ Traces possibles d'amandes et de noisettes <p>OGM : Nos produits peuvent être classés dans la catégorie des produits conventionnels au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE (dispensés d'étiquetage).</p> <p>Ionisation : Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun ingrédient ayant subi un traitement de ionisation pour la fabrication de nos produits.</p>	Bleu ciel	Extrait de spiruline	Rose agate	concentré (patate douce et carotte)	Blanc	/
Bleu ciel	Extrait de spiruline					
Rose agate	concentré (patate douce et carotte)					
Blanc	/					

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES		
Nature	Normes	Méthode
Flore aérobie mésophile totale	≤ 300 000 germes / g	NF EN ISO 4833-1
Coliformes totaux	≤ 1 000 germes / g	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants	≤ 10 germes / g	NF V 08-060
E. coli	≤ 1 germe / g	NF ISO 16649-2
Salmonelles	Absence / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11+id NF EN ISO 6579
Levures et moisissures	≤ 3 000 germes / g	NF V 08-036

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	FTF.1130p	
		Rédacteur : JS	
		Créée le 27/05/2008	Mise à jour 03/11/2021

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)
Valeur énergétique : 455 kcal / 1918 kJ
Matières grasses : 12 g
Dont acides gras saturés : 6,5 g
Glucides : 83 g
Dont sucres : 72 g
Protéines : 3,4 g
Sel : < 0,01 g

STOCKAGE ET DLUO
A conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière
Date limite d'utilisation optimale : 2 ans

CONDITIONNEMENTS PROPOSES	
Conditionnement individuel	Surconditionnement
Vrac 5 kg : poche polyéthylène dans carton de 5 kg net	Par 2 cartons (10 kg)
Poche polypropylène 1 kg	par 10 poches (10 kg)
Etui neutre 1 kg	par 20 étuis (10 kg)
Boîte cube « Pécou » 1 kg	par 12 boîtes (12 kg)
Boîte cube « Pécou » 500 g	par 24 boîtes (12 kg)
Sachet polypropylène 500 g	par 20 sachets (10 kg)